



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ

| 2026年1月10日～ |

Gourmet Palette News Vol. 22

冬の北海道フェア ～十勝・道央～

※仕入状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。



LUNCH MENU

★印のお料理は2名様盛となります ※仕入状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。
お料理に含まれる特定原材料等28品目の情報は、オーダー画面よりご確認いただけます。お客様の安全を優先して特別な対応をお断りさせていただきますので予めご了承ください。また、他メニューと同一の厨房で調理するため、調理過程においてアレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。

冬の北海道フェア シェフのお勧めメニュー



アペタイザー *Appetizer*

フレッシュな素材を活かした
シェフ自慢の冷製料理が勢ぞろい。



チーズ & コンディメント

Cheese & Condiment

バラエティー豊かな厳選チーズ。
食べくらべもお楽しみの一つ。



ホテル特製カレー *Original Curry*

横浜ベイシェラトンで世代を超えて
愛され続ける絶品カレー。



溫 製 料 理
Hot Menu

素材の持ち味を大切に、
一つひとつ丁寧に作り上げた逸品。
温かいうちにお召し上がりください。



パスタ & ピザ *Pasta & Pizza*

スパゲティはお好みのソースと合わせて
お届けいたします。



**27 北海道産モツツアレラチーズと
甘海老のアメリカーヌピザ**

麵類
Noodle

お口直しや締めの一杯にいかがでしょうか。



中国料理
Chinese

「彩龍」焼物師直伝のチャーシューなど
本場の味をご堪能いただけます。



スープ
Soup

和・洋・中より定番人気のスープをご用意いたします。



勝手丼 Bowl

お好みのオリジナル海鮮丼をお楽しみいただけます。

※画像は盛り付け例です。

ブッフェボードにてご用意しております。



- ・まぐろ漬け
- ・まぐろたたき
- ・ぶり
- ・サーモン
- ・えびアボカド
- ・カズノコ
- ・めかぶ
- ・本日のおすすめ

天ぷら Tempura

天ぷらに最適な食材を厳選。アツアツの揚げたてをお召し上がりいただけます。

ライブキッチンよりご提供します。

※海老と同じ油で調理しています。



ご飯 & パン Rice & Bread

お好みのお料理と合わせてお召し上がりください。

ブッフェボードにてご用意しております。



和食 Japanese

箸休めに、そしてお酒のつまみとしてもお愉しみいただける小鉢を揃えました。



札幌名物シメパフェ Parfait

食後のデザートにオススメ。
自分だけのシメパフェ。

※画像は盛り付け例です。

ブッフェボードにてご用意しております。



- ・焼きたてワッフル
[ライブキッチンよりご提供]
- ・ブラウニー
- ・白樺チョコ
- ・チュロス(プレーン&イチゴ)
- ・ホイップクリーム
- ・イチゴ
- ・バナナ&マンゴー
- ・ラズベリー&ブルーベリー
- ・ピスタチオソース
- ・チョコ&キャラメルソース
- ・チョコスプレー

Kids menu キッズ

おいしさ、たのしさ、スマイルあふれる人気のお子様メニュー。

※小学生以下の子様に限らせていただきます。



62 キッズバーガー &スマイルポテト



63 太巻き & お稲荷さん

デザート Dessert

季節感あふれるデザートにも注目。



ブッフェボードにてご用意しております。

- ・十勝鹿追町カントリーホーム風景の牛乳使用 北海道牧場プリン
- ・北海道生乳を使った季節のショートケーキ
- ・七飯町のリンゴを使ったアップルパイ
- ・ハスカップ レアチーズケーキ
- ・シマエナガ 大福
- ・北海道大納言 抹茶ティラミス
- ・ホワイトチョコのムース フルーツソース
- ・ショコレートケーキ 生キャラメルソース
- ・シマエナガ イチゴもなか
- ・本日のおすすめデザート

アイスクリーム & シャーベット Ice cream & Sherbet

フルーツのシャーベットは食後にサッパリと。
パフェのトッピングとして組み合わせるのもオススメ！



ブッフェボードにてご用意しております。

北海道 アイス各種

- ・横浜小野ファームのジェラード各種
- ・タカナシ乳業 アイス各種

フルーツ 各種 Fruits

フレッシュフルーツの
ジューシーな果肉でリフレッシュ。

※入荷状況により変更する場合がございます。

ブッフェボードにてご用意しております。

- ・パイナップル
- ・ライチ
- ・グレープフルーツ
- ・キウイ
- ・オレンジ



Free Flow

※90分ラストオーダー制

プレミアムフリーフロー ¥2,500

瓶ビール(中瓶) / ノンアルコールビール / スパークリングワイン / ワイン(白・赤) /
ノンアルコールスパークリングワイン / ノンアルコールワイン(白・赤) /
ハイボール / ソフトドリンク(ペプシ・ジンジャーエール)

スタンダードフリーフロー ¥2,000

瓶ビール(中瓶) / ノンアルコールビール / ワイン(白・赤) /
ノンアルコールワイン(白・赤) / ソフトドリンク(ペプシ・ジンジャーエール)

北海道 Selection 単品

ワイン Wine



グラントレール余市
ツヴァイゲルトレーべ
(赤・ミディアム)

Glass / ¥1,100
Bottle / ¥6,000



北島秀樹
ツヴァイゲルトレーべ
(赤・ミディアム)

Glass / ¥1,500
Bottle / ¥9,000



グラントレール余市
ケルナー(白・辛口)

Glass / ¥1,100
Bottle / ¥6,000



十勝ワイン
キャンベルロゼ(甘口)

Glass / ¥1,000
Bottle / ¥5,000



北島秀樹
ケルナー(白・辛口)
はこだてわいん
とまこまいあつま
ハスカップワイン(極甘口)

Glass / ¥900
Bottle / ¥4,500

焼酎 Shochu



札幌酒精工業
喜多里(麦・芋)

[ロック・水割り・お湯割り・
ソーダ割り・ウーロン割り]

Glass / 各¥800
Bottle / 各¥5,000

クラフトビール Craft Beer



網走ビール
流氷DRAFT
(330ml)

¥1,400

サワー Sour

オホーツク流氷塩レモンサワー

Glass / ¥900

日本酒 Japanese Sake



上川大雪酒造
十勝本醸造

一合 / ¥1,300
四合 / ¥5,000



*ノンアルコール
オリジナルカクテル
紫雲 -しづく-
[ハスカップ×ソーダ×レモン]

オリジナルモクテル
紫雲 -しげり-
[ハスカップ×ソーダ×レモン]

¥1,200

Drink menu 単品

ビール Beer

生ビール(ザ・プレミアム・モルツ)

Glass / ¥1,200

スパークリングワイン Sparkling wine

ベルトゥーレブリュット(白)

Glass / ¥1,000
Bottle / ¥5,000

梅酒 Liqueur

サントリーメ酒 摂仕上げ
[水割り・ロック・ソーダ割り]

Glass / ¥1,300

ウイスキー Whiskey

サントリーワールドウイスキー 碧Ao
[水割り・ロック・ソーダ割り]

Glass / ¥1,300

ノンアルコール Non-Alcoholic

●サントリーオールフリー

¥900

●ノンアルコールスパークリング

Glass / ¥700
Bottle / ¥3,500

ソフトドリンク Soft Drink

ピンクグレープフルーツ
アップルジュース

ペプシ/ペプシゼロ
ジンジャーエール

エビアン(330ml)
ペリエ(330ml)

各¥750

営業時間

ランチ [全日] 11:30 - 16:00 (最終入店14:30)
ディナー [平日] 17:30 - 21:30 (最終入店20:30) / [土日祝] 17:00 - 21:30 (最終入店20:30)

※仕入状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※記載料金には、サービス料(16%)、消費税が含まれております。

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

※子供料金、フリーフローは割引対象外となります。

※写真はイメージです。

ご利用時間

平 日	【ランチ】 ●大人 ¥6,200 ●子供(4歳~小学生) ¥3,000	120分制 (90分ラストオーダー)
	【ディナー】 ●大人 ¥9,300 ●子供(4歳~小学生) ¥4,500	時間制限なし
土日祝	【ランチ】 【ディナー】 ●大人 ¥9,300 ●子供(4歳~小学生) ¥4,500	120分制 (90分ラストオーダー)

ご予約・お問合せ (レストラン総合予約)

T 045-411-1188 (10:00 - 19:00)



＜協賛広告＞

丸水札幌中央水産株式会社

札幌市中央卸売市場

ねっと水産の
Kerner

**大人気プランが2026年も登場決定!/
横浜DeNAベイスターズ
コンセプトルーム宿泊プラン**

横浜DeNAベイスターズ公式戦の
「観戦チケット付宿泊プラン」もご用意しております。

宿泊予約 / 045-411-1133 (9:00~19:00)

※最新の情報はホテル公式ホームページをご確認ください。

ご予約・お問合せ